



Fumey-Tassin

Champagne Millésime 2013 Futur Antérieur



Zona:

Vitigno:

Età della vigna:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Fermentazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Celles sur Ource – Côte des Bar

70% Pinot Blanc Vrai - 30% Pinot Noir

+ di 30 anni

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

Malolattica

minimo 72 mesi

Brut 8 g/litro

3 anni

12°

7°-10°

La Maison Fumey-Tassin è stata certificata nel 2015 HVE (Haute Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale), grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate da Marie Tassin, quali agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari alla piantumazione, lavoro del suolo, erbagione e confusione sessuale.

Millésime composto da vini vendemmiati nel 2011 ed assemblati nel 2012, dopo lenta maturazione in acciaio e fermentazione malolattica.

Molto secco al palato per questo assemblaggio inedito, tipico della zona più a sud della Champagne, con il Pinot Blanc Vrai che apporta freschezza e sentori di fiori e frutti bianchi, unito alla potenza ed alla struttura del Pinot Noir con i suoi aromi di frutti rossi.

Millésime sontuoso per le grandi occasioni, fine ed elegante.

Abbinamenti

Ottimo in aperitivo o a tutto pasto con pesce, crostacei, molluschi e carni bianche.



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di
Champagne